



Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Un grand Cambon - tellement gourmand

Beschreibung:

Le Château Cambon la Pelouse est l'un des chouchous de notre clientèle. Avec sa part importante de Merlot cultivé sur la rive gauche, il est maintenant à son apogée et parfait pour accompagner des plats tels qu'une viande braisée, un rumsteack ou un fromage à pâte dure.

Degustationsnotiz:

Rubis-pourpre foncé et soutenu. Sublime bouquet de griottes, baies des bois et fruits confits, très intense et presque entêtant. En bouche, fruité opulent, tanins doux, bois noble, superbe concentration, confirme son haut niveau des dernières années, une des valeurs les plus sûres du millésime. Ce vin qui compte parmi les meilleurs Médoc ne démeriterait pas dans une dégustation à l'aveugle de Grands crus!

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: HMedoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Vol. alcool: 13.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0372701

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Cambon la Pelouse

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 18/20, Score 18/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
A boire:	À l'apogée
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.